

2月6日（金）

- 麦ご飯
- ポークカレー
- 里芋とツナのサラダ
- 牛乳



さといもは縄文時代に日本に伝わったそうです。山でできるやまいもに対し、里で栽培されることからさといもという名前がついたといわれています。さといもは煮物に使われることが多いです。親いもに寄り添うように、子いも、孫いもとたくさんの芋ができます。これらの子いもや孫いもを「芋の子」と呼ぶそうです。今日はさといもを湯がいて、ツナとねぎで和え、醤油で下味をつけています。刻みのりとマヨネーズで和えていただきます。